



ASAM

SCHLÖSSL

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Donnerstag:

16:30 bis 23:00 Uhr

mit warmer Küche von 17:00 bis 21:30 Uhr

Freitag bis Sonntag und an Feiertagen:

11:30 bis 23:00 Uhr

durchgehend warme Küche von 12:00 bis 21:30 Uhr





ASAM

SCHLÖSSL

SPEISEN



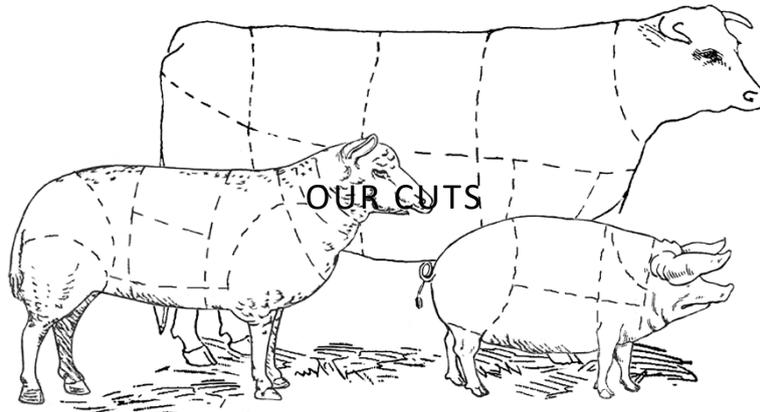
AUS DEM BIG GREEN EGG HOLZKOHLE-KERAMIKGRILL



Die Idee hinter dem Big Green Egg ist Jahrtausende alt. Vor gut 3.000 Jahren wurde im östlichen Asien bereits auf Tonöfen gekocht, die mit Holz befeuert wurden. „Kamado“ (Ofen oder Herd) nannte man sie. Verknüpft mit der innovativen Keramiktechnologie der NASA entstand ein perfektes, modernes Outdoor-Kochgerät: das Big Green Egg.

Für Shane ist das Big Green Egg nicht mehr wegzudenken und wesentlicher Bestandteil seiner Handschrift. In der eigens gebauten Grillküche im Asam Schlössl sind zwei Big Green Egg XLarge fast rund um die Uhr on fire.

Shanes Motto: Beherrsche das Feuer, sonst beherrscht es Dich.



EUR

Rinderfilet (250g) - Wet Aged vom Schwarzbunten	50
Rib Eye (300g) – Dry Aged, vom bayrischen Weideochsen	38
Wagyu Flank Steak Australien (1kg) - Dry Aged für zwei bis drei Personen	120

JOHN STONE - IRISH HEREFORD, 100% GRASS FED:

Tomahawk (1,2 kg) – Dry Aged für zwei Personen	90
Porterhouse (1kg) – Dry Aged für zwei Personen	105

GUTSHOF POLTING – POLTINGER LAMM, IM REINDL SERVIERT

Lammschulter im Ganzen vom Holzkohlegrill, dazu Bohnen-Ofengemüse, Rosmarinkartoffeln und Shanes BBQ Sauce <small>g,i,k,m,8,3</small> für zwei bis drei Personen	95
---	-----------

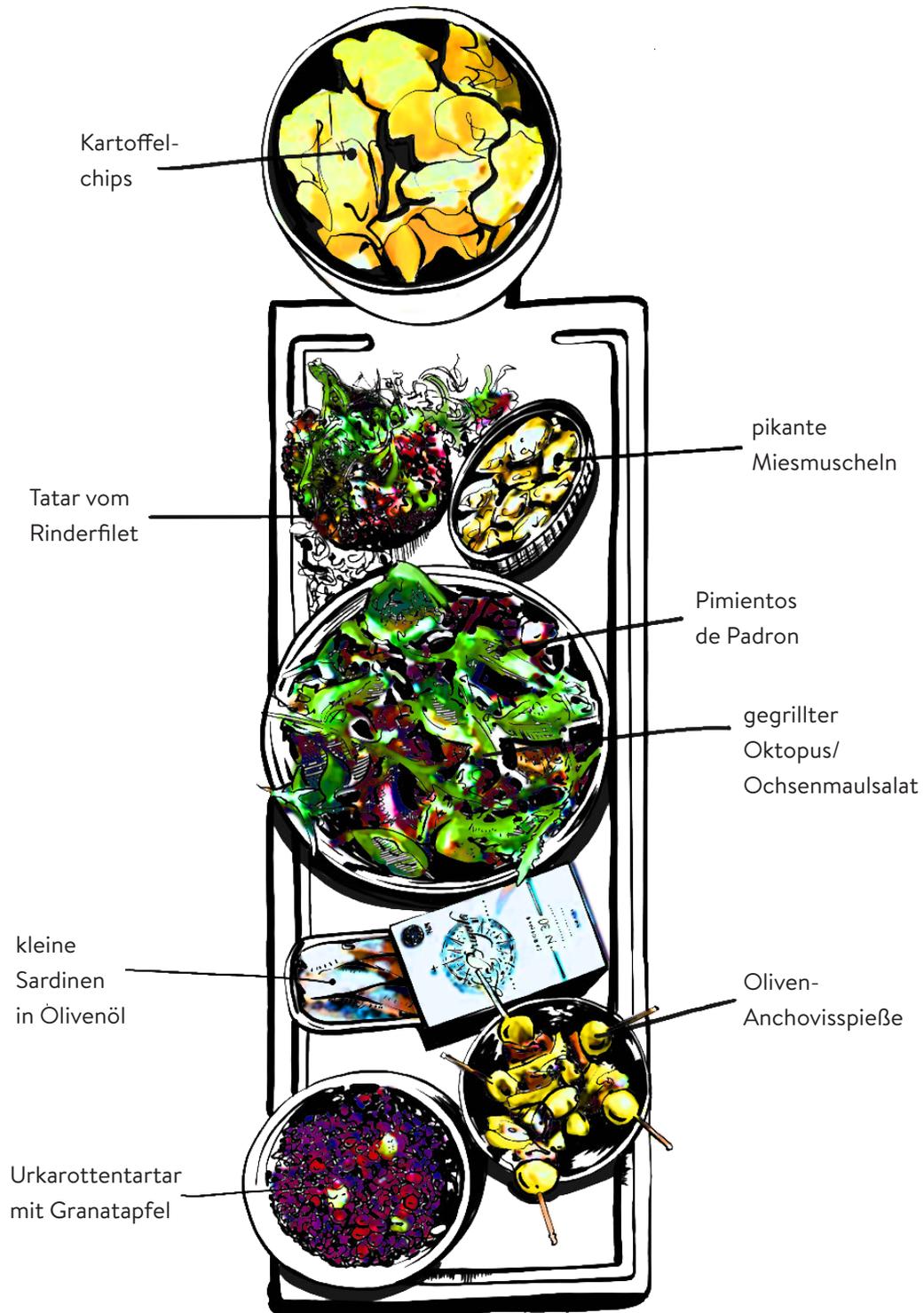
BEILAGEN

SAUCEN

Pommes Frites	7	Café de Paris-Butter <small>d,m,g,k</small>	4
Ofengemüse <small>i</small>	7	Schlössl-BBQ-Sauce <small>i,k,m,8,3</small>	4
Pimientos de Padrón	7	Rotwein-Jus <small>a,j</small>	4
Folienkartoffel mit Kren-Sour-Cream <small>g,k</small>	9	Kren-Sour-Cream <small>g</small>	4



SCHLÖSSL SHARING BRETTL



Gemeinsam am Tisch sitzen, miteinander reden, lachen und mit tollen Menschen das Essen teilen. Genießen.

Unser Schlössl Sharing Brettl gibt es ab vier Personen (20€ / Person).
Es ist der ideale Starter ins kulinarische Glück.



UNSERE SCHLÖSSL-VORSPEISEN

	EUR
Schlössl-Ceaser-Salat	
Poltinger Maishendlbrust Suprême, Ofentomaten, Romanaherzen, Parmesan und Croutons <small>a1,c,d,g,i,k</small>	22
Bayrische Burrata mit Ofentomaten, Rucola, Basilikum-Pesto und Tomaten-Vinaigrette <small>g,h8</small>	16
Tatar vom Rinderfilet (200g) mit Ofentomaten, Brunnenkresse und frisch geriebenem Meerrettich, dazu geröstetes Bauernbrot <small>a1,a2,a3,g,i,k,m,3,8</small>	26
Pulpo vom Grill auf „spicy“ Ochsenmaulsalat mit Schwarzbrotcroûtons und Rucola <small>a1,a2,g,i,k,m,o,2,3,11</small>	28
Urkarotten-Tatar (<i>vegan</i>) mit Granatapfel, Sumach, Avocado-Wasabi-Creme und Yuzu-Dressing <small>f,g,k,i,m,1,2,3,4,8</small>	18
Steirischer Rindfleischsalat mit Bohnen, Apfelspalten, karamellisierten Kürbiskernen, Brunnenkresse und steirischem Kürbiskernöl <small>g,i,k,m</small>	16
Tomatensalat mit eingelegten Wachsbohnen und Tropea Zwiebeln	14
Gemischter Blattsalat <small>i,j,k,m,2,3,6</small>	klein 6 groß 8

SUPPEN

Gurkenkaltschale mit konfiertem Seeforelle aus der Fischzucht Birnbaum, dazu Bachkresse <small>d,g</small>	14
Gazpacho mit Ofentomaten, Gurke, Paprika, Estragon und Basilikum <small>i</small>	10



ASAM SCHLÖSSL KLASSIKER

	EUR	
Poltinger Maishendlbrust Suprême vom Grill auf Brennessel-Risotto mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl <small>g,i</small>	27	
SHANES SURF AND TURF Rinderfilet (120g) und Riesengarnelen vom Big Green Egg, dazu Pimientos de Padrón, Pommes Frites und Café de Paris-Butter <small>d,m,g,k</small>	45	
Asam Prime Beef Burger mit Ochsenherztomate, Eisbergsalat und Schloßl BBQ-Sauce <small>a1,a2,g,i,k,m,8,3</small>	17	
Ochsen-Short Rib in Rotweinjus geschmort, mit Marktgemüse und Kartoffel-Lauch-Püree <small>c,g,i,k,6</small>	35	
Heimischer ofenfrischer Krusten-Schweinebraten mit Dunkelbier-Jus, Kartoffelknödel und Krautsalat <small>a1, a3,f,i,m,2,3,5,6</small>	19	
	kleine Portion	16
Kalbsfleischpflanzerl mit körnigem-Kartoffelsalat und Jus <small>a,c,i</small>	18	
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in feinem Butterschmalz gebacken, mit Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln, Kartoffelsalat oder Pommes Frites <small>a1, c,g,i,k,m,2,3</small>	32	
	kleine Portion	24

FISCHGERICHTE

Gegrillter Kabeljau und Scampi auf sautierten Shimeji-Shiitake-Pilzen in Miso-Sherry-Schaum und Selleriepüree <small>b,d,f,g,i</small>	34
Fjord-Lachs-Ceviche mit Cashmere-Gojibeeren-Couscous, Avocado und Granatapfel <small>a,c,d,f,g</small>	24



VEGAN / VEGETARISCH

	EUR
Schlutzkrapfen – gefüllt mit Kartoffeln, Sauerrahm und Schnittlauch, in brauner Butter geschwenkt, mit geriebenem Parmesan und kleinem Salat <small>a1,a3,c,g,i,k,m,8,3</small>	22
Schlössl-Brezn-Gnocchi mit Pimientos de Padrón, Tomatenbutter und gehobeltem Parmesan <small>a1,c,g,i,k</small>	18
Brennnessel-Risotto mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl <small>g,i</small>	22

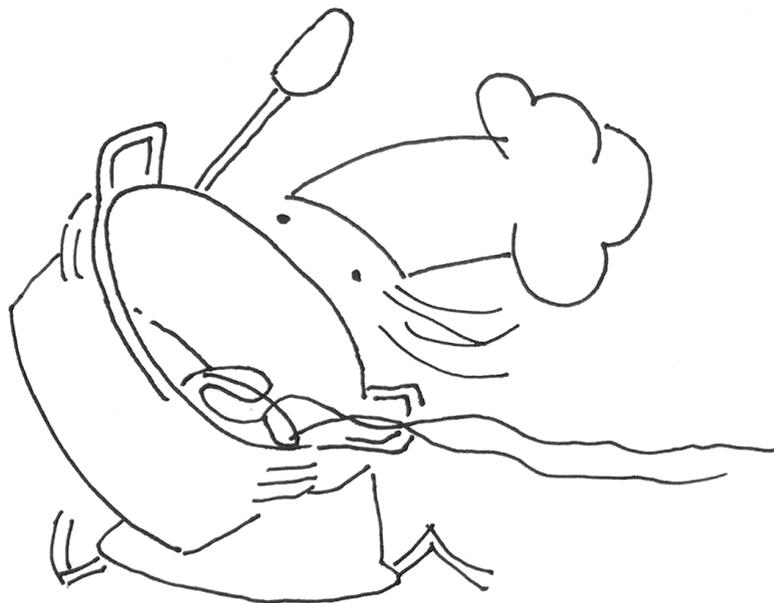
FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Obatzter mit roten Zwiebeln und ofenfrischer Brezn <small>a1, g</small>	8
Zwei Stück original Münchner Weißwürste mit süßem Senf und ofenfrischer Brezn <small>a1,k,4,8</small> (ab 11:30 Uhr bis 13.00 Uhr)	6
La Brújula Sardinen in Olivenöl mit geröstetem Bauernbrot	13
Ofenfrische Brezn <small>a1</small>	2
Brotkorb <small>a1,a2</small>	3



KINDERKARTE

	EUR
Backhendl-Filets mit Pommes Frites <small>a1,c,g</small>	14
Farfalle mit Butter und Parmesan <small>a1,g</small>	9
Topfenspätzle mit Sauce <small>a1,a3,c,g,i,m,6</small>	9
Knödel mit Sauce <small>a1,a3,c,g,i,m,6</small>	7
Nutella-Pfannekuchen <small>h,g,a,c</small>	9





DESSERTS

	EUR
Geeiste weiße Schokolade mit Cantaloupe-Melone <small>a,e,g,h</small>	14
Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren <small>a1,c,f,g,8</small>	12
Apfelstrudel mit Vanilleeis <small>a1,c,f,g,8,k2</small>	10

DESSERT-WEINEMPFEHLUNG

Molly Malone, Dessertwein		
Welschriesling & Weißburgunder	0,1 l	9

ASAM SCHLÖSSL EIS

Beste Eisspezialitäten vom Milchbauernhof am Starnberger See in den Sorten

-  Vanille a1,c,f,g,8  Himbeere (Sorbet)
-  weiße Schokolade a1,c,f,g,8
-  Schokolade a1,c,f,g,8
-  Pistazie a1,c,f,g,8

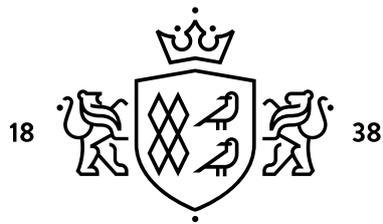
je JUMBO-Kugel 5

KUCHEN-SPEZIALITÄTEN

Ein Blick in unsere Kuchenvitrine lohnt sich. Hier finden Sie saisonale Kuchen-Spezialitäten und Tortenklassiker nach Tagesangebot.

Alle Backwaren können Spuren von Nüssen enthalten.





ASAM

SCHLÖSSL

GETRÄNKE



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		EUR
HAUSGEMACHTE LIMONADEN		
Asams Garten <i>Limette, Holunder, Minze, Ingwer, Zitronenlimo, Tonic</i> 3,14	0,3 l	7,5
Rhabarber-Erdbeer-Limonade <i>Rhabarber, Erdbeere, Soda, Basilikum</i>	0,3 l	7,5
COKE & CO.		
Coca-Cola 1,13	0,33 l	4,9
Coca-Cola zero 1,13	0,33 l	4,9
Zitronenlimonade	0,4 l	4
Cola-Mix 1, 3, 9	0,4 l	4
WASSER		
Schlössl-Wasser <i>unser sprudeliges Tafelwasser</i>	1,0 l (Karaffe)	7,5
Adelholzener Alpenquellen Classic <i>spritzig / still</i>	0,25 l 0,75 l	3,5 8,0
SAFTSCHORLE		
Orangen-, Apfel-, Johannisbeere-, Holunder- oder Rhabarberschorle	0,4 l	5



BIERE DER AUGUSTINER BRAUEREI

		EUR
FRISCH GEZAPFTES		
Augustiner Lagerbier hell ^{a3}	0,5 l	4,5
Radler ^{a3,2,8}	0,5 l	4,5
Augustiner Edelstoff ^{a3}	0,5 l	4,5
AUS DER FLASCHE		
Augustiner Pils ^{a3}	0,33 l	3,9
Augustiner Alkoholfrei ^{a3}	0,5 l	4,5
Augustiner Dunkel ^{a3}	0,5 l	4,5
Augustiner Weißbier mit Hefe ^{a1, a3}	0,5 l	4,9
Ruß ^{a1,a3,2}	0,5 l	4,9
WEITERE BIERSORTEN		
König Ludwig alkoholfreies Weißbier ^{a1, a3}	0,5 l	4,9
König Ludwig Weißbier Dunkel ^{a1, a3}	0,5 l	4,9
König Ludwig leichtes Weißbier ^{a1,a3}	0,5 l	4,9



HEISSGETRÄNKE

	EUR
KAFFEE	
Tasse Kaffee	3,9
Espresso	3,2
Espresso Macchiato _g	3,7
Espresso doppio	5,9
Cappuccino _g	4,7
Latte Macchiato _g	5,3
Milchkaffee _g	5,5
Heiße Schokolade _g	5,0





TEEGALERIE

EUR

TEESPEZIALITÄTEN

Wir servieren exklusiven Tee aus der wunderbaren Teegalerie München.

Tee im Glashaferl

7

Asam Schlössl-Tee Bio

Feinste Mischung renommierter Assam-Gärten

gehaltvoll und malzig im Geschmack, mit feinen Noten von Orange und Vanille. (3 Minuten)

Darjeeling Himalaya Royal

Bester feinherber First Flush vereint mit würzigen Second Flush-Partien

aromatisch-nussig im Geschmack. (2-3 Minuten)

Asams White Champagne

Weißer Tee, Hagebutte, Sauerkirsche und Maracuja

Eine exquisite Komposition aus zartem Tee und tropischer Frucht. (1-2 Minuten)

Isarflimmern

Beim Spaziergang an den Isar-Auen entstand die Idee für diese erfrischend sanfte

Mischung aus heimischen Kräutern und einer Prise Fernweh. (5 Minuten)

Rhabarber-Spritz

Als einst chinesischer Einwanderer hat sich der Rhabarber längst in der europäischen Sterneküche etabliert.

Genießen Sie diese betörend fruchtige und säurearme Erfrischung. (5 Minuten)

Asams Früchtezauber

Apfel, Weinbeeren, Karotte, Hibiskus, Rote Beete, Orange und Schisandrabeere

Eine fantastische Mischung aus Blutorange und der intensiven Süße der Schisandrabeere. (10 Minuten)



APERITIF

		EUR
ASAM „Gabry“ Prosecco Brut Rosé	0,1 l	7,5
ASAM SPRITZ	0,25 l	10,5
Lillet rosé, Pampelle Grapefruit, Prosecco, Soda ¹		
APEROL SPRITZ	0,25 l	10,5
Schaumwein, Soda, Aperol, Orange		
HUGO	0,25 l	10,5
Schaumwein, Soda, Holunderblüte, Minze, Limette		
WERMUT TONIC	0,25 l	10,5
Roter Wermut, Schweppes Tonic, Orangen ¹⁴⁰		
Orange Bitter Spritz Alkoholfrei	0,25 l	8,5
Ramazotti 0,0% , Tonic, Soda, Orange		
Erdbeer Rhabarber Spritz Alkoholfrei	0,25 l	8,5
Erdbeerpüree, Rhabarber, Minze		



BUBBLES AGAINST TROUBLES

	EUR
FRANKREICH	0,75 l
Bouvet Ladubay Cremant Saumur Brut Blanc "Tresor"	57
Bouvet Ladubay Cremant Saumur Brut Rosé "Tresor"	59
Ruinart Champagne Brut	130
Ruinart Champagne Brut Rosé	150
Moët Chandon Champagne Cuvée Impérial Brut	105
Moët Chandon Champagne Cuvée Impérial Rosé	115
ITALIEN	
Pilandro, Lombardei "ORO" Spumante 48Mon. Flaschengärung	50
La Tordera, Veneto ASAM "Gabry" Spumante Brut Rosé	44



OFFENE WEINE WEISS UND ROSE

	0,2 l	EUR
DEUTSCHLAND		
„ASAM WEISS“ Juliuspital, Franken 2023 Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner		9
RIESLING trocken Künstler, Rheingau, 2023		9
GRAUER BURGUNDER Gutzler, Rheinhessen 2023		9,5
ÖSTERREICH		
GRÜNER VELTLINER „Vision“ Markus Huber, Traisental 2024		9,5
ITALIEN		
LUGANA Pilandro, Lombardei 2024		9
SAUVIGNON BLANC „DOXS“ Südtiroler Weiß DOC Niklas, Süd-Tirol 2024		11
FRANKREICH		
Magali Rosé SAINT ANDRÉ DE FIGUIÈRE, Provence 2024		10



OFFENE WEINE ROT

	0,2 l	EUR
DEUTSCHLAND		
„ASAM ROT“ Egon Schmitt, Pfalz, 2021 Cabernet Sauvignon / Merlot		9
PINOT NOIR „Roter Phorphyr“ Weingut Kopp, Baden, 2020		11
CABERNET SAUVIGNON / SPÄTBURGUNDER „Rote Liebe“ Simona Maier, Baden 2019		11
ÖSTERREICH		
BLAUFRÄNKISCH-ZWEIGELT „Classic“ Josef Igler, Burgenland, 2019		11
ITALIEN		
MONTEPULCIANO D`ABRUZZO Pesolillo, Abruzzen 2022		12



FLASCHENWEINE WEISS UND ROSE

DEUTSCHLAND	0,75 l	EUR
Markus Molitor, Mosel Riesling „Alte Reben“ 2023		43
Künstler, Rheingau Chardonnay „Kalkstein“ 2023		47
Wittmann, Rheinhessen Weißburgunder - Chardonnay „Löss Lehm“ 2023		51
Dr. Heger, Baden Grauburgunder "Achkarren Schlossberg" <i>Großes Gewächs</i> 2021		71
Schäfer-Fröhlich, Nahe Riesling "Halenberg" <i>Großes Gewächs</i> 2020		100
Franziska Schömig, Franken „Müller am Wasserhäusle“ Müller-Thurgau 2023		35
Von Winning, Pfalz Weißburgunder „Leopold“ 2022		37

ROSÉWEIN

FRANKREICH		
Saint Andre de Figuiere, Provence "Magali" Rose 2023		35
	Magnum 1,5l	70



FLASCHENWEINE WEISS

ÖSTERREICH	0,75 l	EUR
Martin Pasler, Burgenland Chardonnay Leithaberg Reserve "Henneberg" 2023		45
Domaine Ciringa, Fam. Tement, Slovenien Sauvignon Blanc "Ciringa" 2023	0,75l	45
	Magnum 1,5l	91
Mayer am Pfarrplatz, Wien Gemischter Satz "Nußberg" 2022		45
Markus Huber, Traisental Grüner Veltliner „Vision“ 2023		34
Lackner-Tinnacher, Steiermark Weißburgunder „Eckberg“ 2024		37
Gross & Gross, Steiermark Sauvignon Blanc "Jakobi" 2024		39
Weingut Knoll, Wachau Riesling "Loibner" Federspiel 2024		53
Grüner Veltliner "Kreutles" Smaragd 2023		78



FLASCHENWEINE WEISS

FRANKREICH	0,75 l	EUR
Remoissenet, Burgund Bourgogne Blanc 2020		65
Domaine Thomas, Loire Sancerre „Le Pierrier“ 2023		51
Jean-Marc Brocard, Burgund Chablis 2023		43
ITALIEN		
Dosio, Piemont Roero Arneis 2023		37
Cantina Pilandro, Lombardei Lugana 2024		32
Ciavolich, Abruzzen Peccorino "Aries" 2023		42
Marco Cecchini, Friaul Pinot Bianco 2020		65
Niklas, Südtirol Sauvignon Blanc „DOXS“ 2024		45



FLASCHENWEINE ROT

DEUTSCHLAND	0,75 l	EUR
Karl H. Johner, Baden Pinot Noir "Steinbuck" 2019		71
Weingut Kopp, Baden Spätburgunder „Roter Porphy“ 2020		44
Philipp Kuhn, Pfalz "Mano Negra" 2022		38
Egon Schmitt, Pfalz „ASAM ROT“ Cabernet Sauvignon-Merlot 2021		32
ÖSTERREICH		
Artner, Carnuntum „Amarok" Syrah-Merlot 2021		59
Martin Pasler, Burgenland Zweigelt 2020		39
Weninger, Burgenland Blaufränkisch "Hochäcker" 2021		39
Blaufränkisch "Dürrau" 2018		100
Claus Preisinger, Burgenland „Puzta Libre“ St. Laurent-Zweigelt 2023 wird gekühlt serviert!		39
„Heideboden“ Blaufränkisch-Merlot 2022		49
Josef Igler, Burgenland „Maximus“ Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot 2020		44



FLASCHENWEINE ROT

ITALIEN	0,75 l	EUR
Dosio, Piemont		
Barbera d' Alba 2019	Magnum 1,5l	160
Barolo "La Morra" 2020		79
Siro Pacenti, Toskana		
Rosso di Montalcino 2022		65
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO		
Pesolillo, Abruzzen 2022		42
Pilandro, Lombardei		
Barbera Benaco 2023		44
FRANKREICH		
Château Poesia, Bordeaux		
Grand Cru 2019		100
Remoissenet Père et Fils, Burgund		
Cotes de Nuits Villages 2019		89
Château Saint-Aubin, Bordeaux		
Médoc Cru Bourgeois 2020		45
Domaine du Coste Chaude, Rhône		
Grenache-Syrah "La Rocaille" 2019		41
SPANIEN		
Basconcillos, Ribera del Duero		
„Vina Magna“ Crianza, 2020		71
Elias Mora, Toro		
Crianza, 2020		40



DIGESTIF

		EUR
BRENNEREI PRINZ		
Obst Schnaps	2 cl	6
Alte Williams Christ Birne		6
Alte Marille		6
Alte Haus-Zwetschge		6
Alte Haselnuss		8
LANTENHAMMER		
Waldhimbeere		12
Williams		12
Enzian		12
BITTERS		
Averna	4 cl	7
Ramazotti		7
Jägermeister		6
Fernet Branca		7
LONGDRINKS		
Moscow Mule - Lion's Wodka, Spicy Ginger, Limette		12
Cuba Libre - Havana Club ³ , Limette, Cola ^{1, 13}		12
London Buck - Duke Rough Gin, Spicy Ginger, Limette		12
Lynchburg Lemonade - Jack Daniels, Zitronenlimonade, Zitrone, Limette ²		12
Gin & Tonic - Gin, Schweppes Tonic, Limette ¹⁴		14





HISTORIE

1687 erbaute der kurfürstliche Hofrat Adrian von Kray neben der seit dem 14. Jahrhundert bestehenden Schadeneckmühle einen Landsitz in Thalkirchen, der damals deutlich vor München lag. 1724 kaufte Cosmas Damian Asam den Landsitz und baute ihn in der jetzigen Form zum Künstlersitz um. Er stockte das Gebäude auf und versah die neue Fassade um 1729 mit Fresken, wie sie in München typisch waren. Auf der Südseite ließ er einen geometrischen barocken Schlossgarten anlegen.

Die Kosten beglich er mit dem Honorar, das er für seine Freskoarbeiten im Kloster Einsiedeln erhalten hatte. Daher benannte er das Anwesen nach dem Schweizer Wallfahrtsort – Asamisch Maria Einsiedel Dall (Asamsches Maria-Einsiedel-Tal).

In der Folge wechselte das Schloßl mehrfach den Besitzer. 1838 entstand auf der Ostseite ein Anbau mit einer Ausflugsgaststätte. Von 1923 bis 1927 wurden die Fassaden erneut mit Fresken versehen. Im Zweiten Weltkrieg brannte das Asam Schloßl aus. 1947 wurde das Haus durch ein Notdach gesichert. 1957 erwarb der Architekt und Denkmalschützer Erwin Schleich das Anwesen von der Stadt München.

1982 wurden die Fresken nach Veduten in der Asamschen Fassung durch Karl Manninger rekonstruiert. 1992 erwarb Augustiner Bräu das Asam Schloßl. Sowohl die Fresken an den Fassaden als auch im Festsaal wurden durch den Augsburgener Kunstmaler Hermenegild Peiker restauriert. Von 1993-2019 war Birgit Netzle Wirtin im Asam Schloßl. Seit Mitte September 2020 laden Barbara und Shane McMahon mit ihrem erfahrenen Gastroteam in die traditionsreiche Gastwirtschaft.

Das Wappen im Logo zeigt die Historie des Schloßls. Ist Ihnen aufgefallen, dass sich die Krone wirklich am Giebel befindet? Die Rauten stehen für Bayern, unsere Heimat. Die Raben sind die Wahrzeichen des Klosters Einsiedeln. Der Schild wird von zwei Löwen gehalten. Wie an der Feldherrnhalle hat ein Löwe das Maul offen, der andere geschlossen. Der Löwe mit dem offenen Maul blickt in Richtung Residenz, der andere zur Theatinerkirche. Das wird damit begründet, dass man früher zwar über die bayrische Regierung schimpfen durfte, nicht aber über die Kirche.



ERKLÄRUNGEN / WEINE

Alle Weine enthalten Sulfite

PW = (D/A) Prädikatswein
QW = (D/A) Qualitätswein
DAC = (A) Districtus Austriae Controllatus
AOP = (F) Appellation d'Origine Protégée
VdF = (F) Vin de Franc
IGP = (I) Indicazione Geografica Protetta (F) Indication Géographique Protégée
DOP = (I) Denominazione di Origine Protetta
WO = (SA) Wine of Origin

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

1.) Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Geschmacksverstärker
5 = geschwefelt
6 = geschwärzt
7 = mit Phosphat
8 = mit Süßungsmittel
9 = enthält eine Phenylalaninquelle
10= gewachst
11= mit Nitritpökelsalz
12= Tartrazin (mit Farbstoff, kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)
13= koffeinhaltig
14= chininhaltig

2.) Allergene

a = glutenhaltiges Getreide
a1= Weizen (wie Dinkel oder Khorasan-Weizen),
a2= Roggen,
a3 = Gerste,
a4= Hafer,
a5= Kamut oder Hybridstämme
davon sowie Erzeugnisse daraus
b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c = Eier und Eierzeugnisse
d = Fisch und Fischerzeugnisse
e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
g = Milch und Milcherzeugnisse
h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse
h1= Mandeln
h2= Haselnüsse
h3= Walnüsse
h4= Kaschunüsse
h5= Pecanüsse
h6= Paranüsse
h7= Pistazien
h8= Macadamia- oder Queenslandnüsse
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
k = Senf und Senferzeugnisse
l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
m = Schwefeldioxid und Sulfite
n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse
o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

